

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบ	ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบ	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน - วิทยากรผู้สอนและ ผู้เรียนร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการ ประกอบอาชีพที่เหมาะสม กับตนเอง	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบ - ข้าวเกรียบปลา - ข้าวเกรียบต้มยำ - ข้าวเกรียบกล้วย - ข้าวเกรียบมะม่วง - ข้าวเกรียบผักโขม - ข้าวเกรียบเห็ดหอม	- บอกอุปกรณ์ การทำข้าวเกรียบ - บอกวิธีการทำ การทำข้าวเกรียบ	- อุปกรณ์ในการ ทำข้าวเกรียบ - วิธีการทำการ ทำข้าวเกรียบ	- วิทยากรแนะนำอุปกรณ์ ในการทำข้าวเกรียบ - วิทยากรสาธิตการทำข้าว เกรียบ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ ข้าวเกรียบ - วิทยากรประเมินผลงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓๑ ชั่วโมง
๔	การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียน บอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถออกแบบ บรรจุภัณฑ์ได้	- วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ - การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรแนะนำอุปกรณ์ ในการบรรจุภัณฑ์ - วิทยากรสาธิตการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ผู้เรียนฝึกออกแบบบรรจุ ภัณฑ์	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๕	การประชาสัมพันธ์และ การจำหน่าย	- ประชาสัมพันธ์สินค้า ได้ - จำหน่ายสินค้าได้	- การถ่ายภาพ ผลิตภัณฑ์ - ช่องทางการ จำหน่าย - คุณธรรมในการ จำหน่าย	- วิทยากรอธิบายและ สาธิตเทคนิคการถ่ายภาพ - ผู้เรียนฝึกถ่ายภาพ - วิทยากรอธิบาย App ที่ ใช้ในการประชาสัมพันธ์/ จำหน่ายสินค้า - ผู้เรียนโพสขายสินค้าผ่าน App ต่างๆ	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

				- วิทยากรบรรยาย คุณธรรมในการจำหน่าย สินค้า		
รวมจำนวนชั่วโมง					๒ ชม.	๓๓ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุของจริง
๓. แบบทดสอบ

การวัดประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรจากการทำแบบทดสอบ
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐